

Dufour & Françoise Martinot

デュフル & フランソワーズ・マルティノ



" Dire ce qu'on fait et faire ce qu'on dit "
「有言実行」

戦後1940年代後半から50年代にかけて、オーブの一部の栽培家はピノ・ブランを植えました。この品種には白コショウやミントのような官能的な香ばしさがあり、長らく“隠し味”としてブレンド用に用いられてきましたが、20世紀終わり頃、樹齢が50年を超えポテンシャルが十二分に開花したことで、この品種をより主体的に使う生産者が出てきました。

その筆頭格が「デュフル」です。

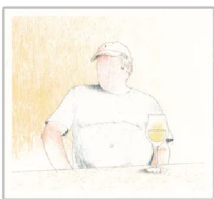
1999年から他に先駆けてピノ・ブラン100%のキュヴェを造りはじめたイヴ・デュフルは、パリジャンを中心としたシャンパン愛好家に細々と紹介してきましたが、2004年、高い意識を持った息子シャルルに世代交代したことで、「オーブのピノ・ブラン」を世界に向けて発信することになりました。

2007年からはすべての畑でビオロジック栽培とビオディナミを実践し、2010年、「ECOCERT」の認証を取得すると同時に100%ビオディナミへと転換しています。

「表現者」という言葉がよく似合うシャルル・デュフルの作品は、音楽に例えるなら美しいジャズバラードのような、官能と深い精神性が感じられるものです。

「フランソワーズ・マルティノ」は、シャルルのお母さん（フランソワーズ・マルティノ＝デュフル）の家系のRMで、当主もお母さんです。オーブのシュルヴェ村とヌーヴィル・シュル・セヌ村に合計3.5ヘクタールのピノ・ノワールの畑を所有しており、「デュフル」と同じく2010年より「ECOCERT」認証のビオロジック栽培及びビオディナミを開始しています。実質的な栽培と醸造はシャルルが行っており、2019年より「Bistrotage」ブランドにて正式に発売を開始したものです。

所在村	Landreville
所有畑面積	15ha
醸造家	Charles Dufour
趣味	料理、美食、ハイキング
継承年	2004年
栽培	2003年に厳格なリュット・レゾネ栽培を開始。2007年、正式にビオロジック栽培とビオディナミを開始（2010年に「ECOCERT」の認証取得）。すべての畑をビオディナミに転換
醸造	マロラクティック発酵を行う。動瓶はすべて手作業
販売先	フランス国内ほとんど（個人のシャンパン愛好家、シャンパーニュ地方のワインショップ）、輸出（イタリア、ベルギー、デンマーク、アメリカ）
掲載実績	「Guide Hachette」



Bulles de Comptoir #11 terrine et Jardin

ビュル・ド・コントワール #11 テリーヌ・エ・ジャルダン

ランドルヴィル、セル・シュル・ウルス、エソワの各区画より、2020年産のピノ・ノワール60%、シャルドネ30%、ピノ・ブラン10%のブレンド80%に、前作の#10（同じ畑からの同様のブレンド比率で、2010年～2019年）を20%ブレンドしたものです。平均樹齢は約40年。2020年産はブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵&12ヶ月間シュール・リー熟成、ヴァン・ド・レゼルヴ（#10）はフードルで熟成させたものです。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザーージュは2g/l。作品名の「ビュル・ド・コントワール」は「（バーなどの）カウンター泡」という意味で、美味しさや快楽をみんなで分かち合えよう、という思いが込められています。ラベルの絵は、シャルルのお父さんの代から長年に渡って「デュフル」で働き2023年に引退したジョルジュさんを描いたもので、作品名の「テリーヌ・エ・ジャルダン（テリーヌと庭）」も、テリーヌ作りとガーデニングが大好きだったジョルジュさんに捧げられたものです。



Bulles de Comptoir #12 caché dans l'évidence

ビュル・ド・コントワール #12 カシエ・ダン・レヴィダンス

2021年産のピノ・ノワール60%、シャルドネ30%、ピノ・ブラン10%のブレンド80%に、#11（同じ畑からの同様のブレンド比率で2010年～2020年までのソレラ）を15%、お父さんから継承した1982年～2009年までのソレラを5%ブレンドしたものです。キンメリッジアン土壌。平均樹齢約40年のVV。2021年産はブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵&12ヶ月間シュール・リー熟成、ヴァン・ド・レゼルヴはフードルで熟成させたものです。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザーージュ2g/lのExtra Brut。作品名の「ビュル・ド・コントワール」は「（バーなどの）カウンター泡」という意味で、美味しさや快楽をみんなで分かち合えよう、という思いが込められています。「カシエ・ダン・レヴィダンス」は「明白さの中に隠された」という意味で、一見普通のシャンパンに見えるこの作品の中に、1982年から2020年まで実に39年分ものヴァン・ド・レゼルヴがブレンドされていることを表しています。ラベルの絵は、パリ在住の女性アーティスト、エメ・ペドゥゼさんが「フードルとアサンブラージュ」をテーマに描いてくれたものです。



Bulles de Comptoir #13 Cuisine du Dimanche

ビュル・ド・コントワール #13 キュイジーヌ・デュ・ディマンシュ

2022年産のピノ・ノワール60%、シャルドネ30%、ピノ・ブラン10%のブレンド65%に、#12（同じ畑からの同様のブレンド比率で2010年～2021年までのソレラ）を30%、お父さんから継承した1982年～2009年までのソレラを5%ブレンドしたものです。キンメリッジアン土壌。平均樹齢約40年のVV。2022年産はブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵&12ヶ月間シュール・リー熟成（新樽率10%）、ヴァン・ド・レゼルヴはフードルで熟成させたものです。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザーージュ2g/lのExtra Brut。作品名の「ビュル・ド・コントワール」は「(バーなどの)カウンターの泡」という意味で、美味しさや快楽をみんなで分かち合おう、という思いが込められています。「キュイジーヌ・デュ・ディマンシュ」は「日曜日の料理」という意味で、2022年産のぶどうのみずみずしさや味わいの豊かさが、日曜日のお昼に食べるシャルルの祖母の料理を思い起こさせたことから命名されました。ラベルの絵はイギリス人女性アーティスト、ラシェル・マキシム・オソスキーさんが描いてくれたものです。「彼女の作品は、古い新聞からの切り抜きと絵筆による絵画を融合させたものです。繊細かつ大胆に古さと新しさを混在させるノスタルジックな躍動感に満ち溢れており、私のシャンパンにぴったりだと思いました」（シャルル）。



Bulles de Comptoir Rosé Joli Coin

ビュル・ド・コントワール ロゼ ジョリ・コワン

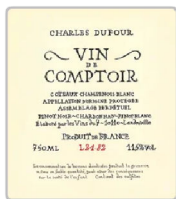
セル・シュル・ウルス村の秀逸リウ・ディ「ル・シャン・ド・クロ」からのピノ・ノワール100%。直接圧搾法によるロゼ・シャンパーニュです。平均樹齢30年。現在販売中のものは2017年産100%で、事実上のミレジメです。ブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵&9ヶ月間シュール・リー熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザーージュは2.8g/l。作品名の「ビュル・ド・コントワール」は「(バーなどの)カウンターの泡」という意味で、美味しさや快楽をみんなで分かち合おう、という思いが込められています。尚、ラベルの絵「ジョリ・コワン」（「素敵な隅っこ」）は、ドイツ人イラストレーター、ヴローニ・フォン・マンツ女史が「パーティーの料理」をテーマに描いたもので、このピノ・ノワールの畑の隅っこが、ピクニックや屋外パーティーにもってこいの素敵な空間であることにかけたものです。



Robert Dufour Brut Nature Millésime

ロベール・デュフル プリュット ナチュール ミレジム

お父さんのイヴ・デュフルさんが手がけた作品を継承したものです。（「ロベール・デュフル」はシャルルのおじいさんの名前で、お父さんの時代のRMの名称です）。ランドルヴィル、シェルヴェ、ヌーヴィル・シュル・セヌ、セル・シュル・ウルスの各区画からのピノ・ノワール90%、ピノ・ブラン10%のブレンド。キンメリッジアン土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで醸造。17年間のビン熟成後、2022年の春にデゴルジュマンされました。ドザーージュはゼロ。



Vin de Comptoir Coteaux Champenois Blanc

ヴァン・ド・コントワール コトー・シャンブノワブラン

ピノ・ノワール60%、シャルドネ30%、ピノ・ブラン10%のブレンド。1982年から2021年までのソレラをビン詰めしたものです。キンメリッジアン土壌。平均樹齢35年のVV。25ヘクトリットルのフードルで発酵&熟成。



Liqueur de Comptoir Mistelle

リクール・ド・コントワール ミステル

ピノ・ノワール60%、シャルドネ30%、ピノ・ブラン10%のブレンドによる2021年産のぶどう果汁と、シャンパーニュ製オー・ド・ヴィを7:1の割合でブレンドしたラタフィア（＝ミステル）です。キンメリッジアン土壌。平均樹齢35年のVV。228リットルの樽で15ヶ月間熟成。



Bistrotage B.10AP

ビストロタージュ B.10AP

<Françoise Martinot> シェルヴェの区画より、ピノ・ノワール100%。粘土石灰質土壌。樹齢20年以上。2010年産100%で事実上のミレジメです。50%をエナメル製タンクで、50%をブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。「AP」は「affinage Prolongé」（延長された仕上げ）の略で、約10年間のビン熟成の後、2021年11月にデゴルジュマンされたロットであることを表しています。



Bistrotage B.14+1

ビストロタージュ B.14+1

<Françoise Martinot> シェルヴェの区画より、ピノ・ノワール100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。2014年産100%。50%をエナメル製タンクで、50%をブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵&12ヶ月間シュール・リー熟成させた後、フードルでさらに12ヶ月間熟成（作品名の「+1（年）」）。5年間以上ビン熟成。ドザーージュはゼロ。



Bistrotage B.17

ビストロタージュ B.17

<Françoise Martinot> シェルヴェの区画より、ピノ・ノワール100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。2017年産100%。50%をエナメル製タンクで、50%をブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵&12ヶ月間シュール・リー熟成。5年間以上ビン熟成。ドザーージュはゼロ。



Bistrotage B.19

ピストロタージュ B.19

<Françoise Martinot> シェルヴェ村の区画より、ピノ・ノワール100%。粘土石灰質・キンメリッジアン土壤。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。2019年産100%。50%をステンレスタンクで、50%をブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵&12ヶ月間シュール・リー熟成。5年間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。



Bistrotage B.20

ピストロタージュ B.20

<Françoise Martinot> シェルヴェ村の区画より、ピノ・ノワール100%。粘土石灰質・キンメリッジアン土壤。平均樹齢35年のVV。収量は35hl/ha。2020年産100%。50%をステンレスタンクで、50%をブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵&12ヶ月間シュール・リー熟成。5年間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。



Bistrotage Rosé B.11

ピストロタージュ ロゼ B.11

<Françoise Martinot> シェルヴェ産ピノ・ノワールのベースワイン90%、ヌーヴィル・シュル・セーヌ産の赤ワイン（ピノ・ノワール）10%のアサンブラージュ・ロゼ。粘土石灰質土壤。樹齢20年以上。2011年産90%、2010年産10%のブレンド。400リットルの新樽で発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。5年間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。



Bistrotage Rosé B.11 Affinage Prolongé

ピストロタージュ ロゼ B.11 アフィナーージュ・プロロンジェ

<Françoise Martinot> シェルヴェ産ピノ・ノワールのベースワイン90%、ヌーヴィル・シュル・セーヌ産の赤ワイン（ピノ・ノワール）10%のアサンブラージュ・ロゼ。粘土石灰質・キンメリッジアン土壤。樹齢20年以上。収量は40hl/ha。2011年産90%、2010年産10%のブレンド。50%をステンレスタンクで、50%を400リットルの樽で発酵後、36ヶ月間シュール・リー熟成。10年間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。「Affinage Prolongé」は「延長仕上げ」の意味です。



Françoise Françoise

フランソワーズ・フランソワーズ

<Françoise Martinot> シェルヴェ村のリウ・ディ「レ・コピ」産のピノ・ノワール100%。粘土石灰質・キンメリッジアン土壤。樹齢20年以上。収量は76hl/ha。2013年産100%。50%をステンレスタンクで、50%を400リットルの樽で発酵&12ヶ月間シュール・リー熟成。10年間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。